

CALENDARIO MENU SOCIALI

26/09/22	Lunedì VIII Settimana Estivo
23/01/23	Lunedì V Settimana Invernale
15/02/23	Mercoledì VIII Settimana Invernale
17/04/23	Lunedì VIII Settimana Estivo

Ingredienti	Sezione ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV/V) g	Scuola Secondaria I ^o /Adulti g	Offerta 100%
108 - CREMA DI PISELLI CON PASTA						
Pasta	50	60	70	75	80	LAQ
Piselli surg.	15	15	20	20	25	LAQ
Cipolla	3	3	5	5	5	LAQ/AGR. SOC.
Parmigiano	5	5	5	6	6	LAQ
Olio extrav.	4,5	3,5	4	5	6	AGR. SOC.
401 - BRODO VEGETALE						
Cipolla	2	2	2	2	2	LAQ/AGR. SOC.
Carote	2	2	2	2	2	LAQ
Sedano	2	2	2	2	2	AGR. SOC.

CALENDARIO MENU SOLIDALI

MENU SOLIDALI (SETTEMBRE 2022-GIUGNO 2023)

14/10/22	Venerdì I Settimana Estivo
07/11/22	Lunedì V Settimana Invernale
23/01/23	Lunedì V Settimana Invernale
14/02/23	Martedì VIII Settimana Invernale
05/05/23	Venerdì I Settimana Estivo
14/06/23	Mercoledì VII Settimana Estivo

Venerdì I settimana ESTIVO (14/10/2022 e 05/05/2023)

Ingredienti	Sez. Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV, V)	Scuola Secondaria I°/Adulti g	Offerta
249 - TORTINO DI PATATE						
Patate	100	120	150	180	200	100% prodotti provenienti dalle zone terremotate
Fior di latte	20	25	30	30	30	
Prosciutto cotto	20	25	25	25	30	
Latte UHT	10	15	20	25	30	
Uova (g)	5	7	10	12.5	14	
Pangrattato	3	3.5	4	4.5	5	
Olio EVO	4	4.5	5	5.5	6	
402 - PANE						
Pane	20	20	20	40	60	
CROSTATINA CON MARPELLATA DI FRUTTA						
Crostatina con marmellata di frutta	30	30	30	2X30	2X30	

Lunedì V Settimana INVERNALE (07/11/2022 e 23/01/2023)

Ingredienti	Sez. Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV, V)	Scuola Secondaria I°/Adulti g	Offerta	
FOCACCIA ROSSA SOFFICE							
Focaccia rossa soffice	30	30	60	60	90	100% prodotti provenienti dalle zone terremotate	
215 - CACIOTTA DOLCE							
Caciotta dolce	25	30	35	40	50		
313 - FINOCCHI GRATINATI							
Finocchi	100	120			200 (adulti infanzia)		
Pangrattato	2	3			5		
Olio EVO	3	4			6		
315 - INSALATA DI FINOCCHI							
Finocchi			70	80	100		
Olio EVO			5	5.5	6		
402 - PANE							
Pane	20	20	20	40	60		

Martedì VIII Settimana INVERNALE (14/02/2023)

Ingredienti	Sez. Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV, V)	Scuola Secondaria I°/Adulti g	Offerta
221 - FRITTATA CON PATATE						
Uova	50	50	50	75	100	100% prodotti provenienti dalle zone terremotate
Patate	70	70	70	100	140	
Latte UHT	2	2	2	3	4	
Olio EVO	4	4	4	5	6	
402 - PANE						
Pane	20	20	20	40	60	
MUFFIN ALLO YOGURT						
Muffin alle gocce di cioccolato	30	30	30	2X30	2X30	

Mercoledì VII Settimana ESTIVO (14/06/2023)

Ingredienti	Sez. Ponte g	Scuola Infanzia g	Scuola Primaria (classi I e II) g	Scuola Primaria (classi III, IV, V)	Scuola Secondaria I°/Adulti g	Offerta	
224 - FUSI DI POLLO ARROSTO / 207 - COSCIO DI POLLO ARROSTO							
Fuso pollo (peso edibile)	80	80			160 (adulti infanzia)	100% prodotti provenienti dalle zone terremotate	
Sovracoscio pollo (peso edibile)			170	170	170 (sec.,adulti prim./sec.)		
Rosmarino	Qb	Qb	Qb	Qb	Qb		
Aglio	Qb	Qb	Qb	Qb	Qb		
Olio EVO	4	4	6	6	6		
321 - PATATE AL TEGAME							
Patate	100	120	150	180	200		
Aglio	Qb	Qb	Qb	Qb	Qb		
Rosmarino	Qb	Qb	Qb	Qb	Qb		
Olio EVO	3	4	5	5.5	6		
402 - PANE / 403 - PANE INTEGRALE							
Pane / pane integrale*	20*	20	20	40	60		
MUFFIN ALLO YOGURT							
Muffin allo yogurt	30	30	30	2X30	2X30		

CALENDARIO SOMMINISTRAZIONE CARNI BIANCHE DI POLLO E TACCHINO BIOLOGICHE

26/10/22	232-Petto di pollo al limone BIO	Mercoledì III Estivo
08/11/22	233-Petto di pollo panato BIO	Martedì V Invernale
18/11/22	205-Bocconcini di tacchino BIO	Venerdì VI Invernale
18/04/23	203-Arrostato di tacchino BIO	Martedì VIII Estivo
17/05/23	232-Petto di pollo al limone BIO	Mercoledì III Estivo
29/05/23	211-Fesa di tacchino al tegame BIO	Lunedì V Estivo